

## מקלובה משודרג - פתיתים עם בורגול



## רכיבים

- כוסות פתיתים אפויים בורגול
- תפוח אדמה
- כרע הודו מופרדות שוק וירך
- בטטה
- ראש שום
- בצל
- לפי הטעם סילאן
- לפי הטעם חוויאג'
- לפי הטעם זרעי כמון טריים, כתושים דק
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

## הכנה

1. מנקים את הכרעיים וסוגרים אותם בצריבה קלה על המחבת.
2. בסיר אחר מבשלים 3 כוסות פתיתים עם בורגול עם 4 כוסות מים ולהוסיף את התבלינים- לפי הטעם.- ולבשל חצי בישול, ולסנן מהמים.
3. בסיר שיכול להכנס גם לתנור- מניחים נייר אפייה שמים שמן (חצי סמ) בתחתית.
4. מבשלים אש נמוכה 30 דקות.
5. אחר כך מעבירים לתנור שחומם ל-180 מעלות ל-45 דקות נוספות.
6. שכבה ראשונה: מסדרים על הנייר אפיה, פלחי בטטות, פלחי תפוח אדמה, רצועות בצל ומפזרים תבלינים. מעל מעבירים לשכבה אחידה חצי מכמות הפתיתים בורגול.
7. שכבה שנייה: מניחים את העוף ושיני השום, בוזקים סילאן ושוב תבלינים לפי הטעם.
8. שכבה שלישית: שאר הפתיתים עם הבורגול.

100 דקות 🕒

4 servings 4 🍴